



Les plats principaux

La crème de la mer

Pour 4 personnes.

Ingrédients

300 grammes saumon (en des)
300 grammes de poissons blancs ferme (ton choix, en des)
4 décilitres de crème
2 cuillères à soupe d' aneth (finement coupé)
6 jeunes oignons (en anneaux)
450 grammes Purée de pommes de terre
200 grammes de Gouda (râpé)
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Mettez les jeunes oignons dans un ravier avec 1 cs d'eau et placez-les 1 minute au micro-ondes afin de les ramollir. Beurrez un plat en verre. Répartissez les petits blocs de poisson dans le fond du plat. Versez par-dessus la $\frac{1}{2}$ de la crème. Saupoudrez avec l'aneth et la $\frac{1}{2}$ des jeunes oignons. Salez et poivrez bien et mélangez le tout.

Mélangez le reste de la crème, le fromage et le reste des oignons avec la purée. Répartissez ensuite la purée de manière égale sur le poisson. Placez le plat 25 minutes dans un four préchauffé à 200°.

Ustensiles de cuisine

Four

